



elementi

Menu del pranzo



Antipasti

Uovo morbido gratinato, asparagi bianchi di Zambana rosolati, shuttelbrot e guanciaie croccante 1-3-7-8
15

Frittura mista di alici, polipo, seppie, gamberi servite con insalatina di puntarelle e bagna cauda 1-2-4-5
16

Tartare di Manzo 100 gr Alto Adige, zucchine marinate, panna acida e insalatina aromatica 1-6-7-10
16

**Crocchette di Pulled Pork, maionese di mirtillo fermentato con insalata coleslaw di cappuccio 1-3-5-7-10
15**

Primi Piatti

Gnocchi di patate di nostra produzione al cavolo nero, ragu di cervo, fonduta di fontal e pesto 1-3-7
15

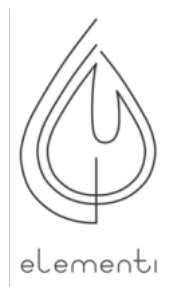
Linguine Cav. Cocco trafilate al bronzo, con carbonara agli asparagi di Zambana e uova di trota 1-7-9-12
15

Ravioli di sfoglia al tuorlo ripieno di ricotta e n'duja, burro al peperone crusco e crema di piselli 1-7
16

**Risotto vialone nano alla zucca, rosmarino, polvere di porcini e gamberi rossi marinati 2-7-9-12
18**

Servizio e prodotti fatti in casa 3 euro

Alcune preparazioni o alimenti. Possono essere sottoposti a procedure di abbattimento



Secondi Piatti

Trancio di ombrina bocca d'oro, servita con crema di carote brasate, primizie e salsa ponzu 4-6-7-11-12
24

Melanzana viola arrosto, salsa orientale, pesto di menta selvatica, stacciatella di burrata e datterino 5-7
20

Cappello del prete brasato al teroldego, crema di topinabur e le sue chips con salsa al mirtilli rossi 7-12
23

Controfiletto di vitello in crosta ai semi di girasole e zucca, jus ai porcini, scalogno e patate 1-3-7-12
26

Contorni:

Verdure cotte di stagione ripassate
Insalata mista condita

6 euro

Servizio e prodotti fatti in casa 3 euro

Alcune preparazioni o alimenti. Possono essere sottoposti a procedure di abbattimento

Menu Dolci

CioccoAmarena

Namelaka al cioccolato fermentato e affumicato, sorbetto e coulis all'amarena e crumble alla gianduia 1-7-8

12

In abbinamento Essenzia Pojer e Sandri 8 euro

Donuts Moderno di Asparagi

Cremoso agli asparagi, fragole della Basilicata condite col basilico, sablè, e spuma allo yogurt 7

12

In abbinamento Merlino Pojer e Sandri 8 euro

Pop-corn e Arancia

Bavarese ai pop-corn, salsa mou all'arancia e gelato al cioccolato piccante 7-8

12

In abbinamento Moscato D'Asti Saracco 5 euro

Sorbetti e Gelati fatti in casa 1-7-8

6

Degustazione di formaggi artigianali del Territorio e Nazionali

Serviti con mostarde, miele e pan speziato 1-3-7-8

da 3 e 5 pezzi

12-18

Formaggi

Selezione di Formaggi Artigianali

Serviti con miele nostrano mostarde e pan di spezie

- | | | | |
|----|-----------------------|---|---------------------|
| 1) | CAPRINO | Rotolini BIO di formaggio fresco di capra al naturale | Alto Adige |
| 2) | TALEGGIO DOP | Latte crudo di latte vaccino pasta molle e crosta lavata | Lombardia |
| 3) | PECORINO | 10 mesi di stagionatura di cui 8 in grotta naturale | Val Pusteria |
| 4) | CACIOCAVALLO PODOLICO | Pasta filata con latte di vacca Podolica | Basilicata |
| 5) | PROVOLONE DEL MONACO | Pasta filata con latte di vacca Agerolesi | Campania |
| 6) | SHROPSHIRE | Formaggio blu affinato con il vino porto e uva passita di corinto | Scozia |
| 7) | FORMAGGIO VEZZENA | Latte crudo di malga | Val di Sole |

Selezione di 3 € 12,00

Selezione di 5 € 18,00

Allergeni

- 1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE
- 2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- 3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 5 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
- 8 FRUTTA A GUSCIO
- 9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI